PIZZA WITH GRILLED ARTICHOKES, CACIO E PEPE AND JOWL BACON



Menù Ingredients

q.b. Carciofi alla griglia - Grilled artichokes - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato - Cooked smoked jowl bacon - 2T9

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Pepper coloured coarse) - 1261

Ingredients

Sprouts

mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere l'impasto della pizza, aggiungere la mozzarella, i carciofi alla griglia, il guanciale e cuocere in forno. Dopo la cottura, aggiungere Ècacioepepe e il pepe colorato. Guarnire con i germogli.

Gluten Free Method

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)